Teresa



SOPES I CREMES · VEGETARIÀ

Sopa de ceba

30min 1 ració

Ingredients

- Una ceba
- Un ou
- Dues llesques primes de pa torrat o eixut
- Una cullerada de formatge ratllat
- Sal, oli i pebre (al gust)

Elaboració

1. Tallar la ceba a tiretes molt fines, millor amb mandolina
2. Sofregir-la amb una mica d'oli a foc suau
3. Quan canviï de color, afegir l'aigua
4. Bullir tapat uns 15 minuts
5. Mentrestant, separar els rovells de les clares
6. Posar un rovell a cada recipient
7. Batre les clares amb una mica de sal
8. Afegir les clares a la sopa en ebullició
9. Posar la sopa als bols
10. Afegir el pa i el formatge ratllat
11. Gratinar uns minuts al forn
12. Servir ben calenta

RECOMANACIONS

Modifica-la al teu gust

Fet amb CookNest